

Cuketová pizza s řeckou fetou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

420 kalorií , **0 g** cukrů , **32 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Surikata

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketova-pizza-s-reckou-fetou>

Příprava

Cuketu nastrouhejte najemno a důkladně z ní vymačkejte šťávu. Poté nastrouhejte mozzarellu a společně s vejcem ji přidejte k cuketě. Vše důkladně promíchejte, osolte a opepřete. Plech vyložte pečicím papírem a naneste na něj hotové cuketové těsto. Rukama těsto vytvarujte do kulata. Vložte do trouby předehřáté na 200 °C a pečte 15 minut. Mezitím dejte do misky rajčatovou omáčku a protlak. Přidejte tymián, prolisovaný stroužek česneku, sůl a pepř. Vše dobře promíchejte. Rajčátka překrojte a sýr feta rozdrobte. Na upečené těsto rozetřete omáčku. Přidejte rajčátka, sýr feta a lístky bazalky. Poté pizzu pokapejte olivovým olejem, vložte ji do trouby na dalších 15 minut a pečte dozlatova.

Ingredience

- 1 ks cuketa
- 2 balení Mozzarella
- 1 ks slepičí vejce
- 1 špetka sůl
- 1 g Pepř černý mletý
- 1 stroužek česnek
- 10 ks cherry rajčátka
- 100 g feta
- 1 lžíce olivový olej
- 1 lžíce Master protlak Spak
- 1 balení pizza omáčka Spak
- 4 troška tymián (Mateřídouška obecná)
- 1 hrst bazalka

Kategorie

Italská, Bezlepková, Vegetariánská, Vegetarián, Párty občerstvení, Pečivo a produkty domácí pekárny

Tip k receptu

Pokud je těsto řidší, přidejte do něj trochu ovesných vloček nebo strouhanky.

